

ANLEITUNG

Austernpilze & Limonenpilze

Inhalt der Box:

Substrat mit Pilzmyzel geimpft, Anleitung

Haltbarkeit:

Das Pilzsubstrat kannst du maximal 1-2 Wochen bei Raumtemperatur oder 4 Wochen bei 2-10 °C lagern, bevor du mit dem Anbau beginnst.

Standortbedingungen:



Der Anbau ist **indoor und outdoor** möglich. Damit die Pilze wachsen können, muss es hell sein und der angegebene Temperaturbereich zwingend eingehalten werden. Vermeide aber bitte direkte Sonneneinstrahlung!



Draußen kann die Pilzkultur im **Garten, auf der Terrasse oder dem Balkon** aufgestellt werden! Wähle einen schattigen, windgeschützten und feuchten Platz. Denke bitte an Schneckenschutz!



Für die Pilzzucht im Haus empfehlen wir wegen der starken Sporenbildung nur **unbewohnte Räume**. Die Sporen können bei Allergikern zu unerwünschten Reaktionen führen.



Benötigter Temperaturbereich



AUSTERNPILZ
12 - 18 °C



LIMONENPILZ
16 - 24 °C

Vorgehensweise:



Schritt 1: Kontrolliere, ob das Pilzsubstrat gut mit weißem Myzel durchwachsen ist und verschließe die Box anschließend wieder. Wenn das Myzel noch nicht deutlich sichtbar auf der Oberfläche ausgebreitet ist, stelle die Box zunächst verschlossen für ca. ein bis zwei Wochen bei Zimmertemperatur auf. Andernfalls kannst du direkt mit Schritt 2 beginnen.



Schritt 2: Ist das Pilzsubstrat gut durchwachsen, schneide mit einem scharfen Messer an mindestens zwei Kartonseiten einen langen Streifen im unteren Drittel heraus und öffne auch die darunterliegende Folie. Der entstehende Schlitz sollte etwa einen Zentimeter breit sein. Stelle die Pilzbox bei den oben aufgeführten Standortbedingungen auf. Jetzt heißt es abwarten.



Schritt 3: Innerhalb von zwei bis sechs Wochen zeigen sich die ersten Pilze. Ernte sie spätestens, wenn die Hüte sich nach oben wölben oder an Farbe verlieren. Schneide die Pilze (die gesamte Kolonie) dafür direkt am Substrat ab oder drehe diese heraus. Schneide zurückbleibende Pilz- und Stielreste bitte vorsichtig mit einem scharfen Messer ab, da sich andernfalls Schimmel bildet.



Schritt 4: Öffne den Karton nach der Ernte und gib verteilt auf mehrere Tage so viel Wasser über das Substrat, wie du geerntet hast. Bei einer Ernte von 500 g entspricht das zum Beispiel 500 ml. Drücke dafür in die Mitte des Substrats ein Loch ein und versorge deine Pilzkultur darüber mit dem Wasser. Alternativ kannst du das Substrat auch leicht auseinanderziehen und eine Sprühflasche benutzen. Verschließe den Karton und klebe die Schlitze mit intransparentem Klebeband ab. Schneide den Karton nun an anderer Stelle ein (siehe Schritt 2).

Jetzt Video-Anleitung auf YouTube ansehen!



Weitere Erntewellen & Erntepausen

Bei günstigen Bedingungen werden Pilze in mehrere Erntewellen heranwachsen. **Erntepausen von bis zu vier Wochen** und mehr sind möglich und kein Grund zur Sorge. Halte die Pilzkultur in dieser Phase bitte mit einer Sprühflasche feucht und gieße nach jeder Ernte wie in Schritt 4 beschrieben Wasser hinzu.

Je nach Ertrag der einzelnen Erntewellen ist das Pilzsubstrat nach insgesamt **zwei bis fünf Wachstumsphasen** (ca. sechs Monate) erschöpft und es kommen keine bzw. nur noch sehr vereinzelt Pilze. Das kannst du auch gut daran erkennen, dass das Substrat stark zusammengesackt ist. Entsorge die Pilzkultur am besten über den Kompost, denn sie ist ein wertvoller und natürlicher Gartendünger!

Häufige Fragen & Antworten

Unser ausführliches FAQ findest du hier



Das Pilzsubstrat ist ganz weiß und flaumig. Ist das Schimmel?

Nein, das ist Myzel und ein sehr gutes Zeichen. Besonders Anfänger vermuten oft Schimmel hinter dem eigenartigen Flaum, dieser wäre allerdings grünlich oder bläulich. Bei weißlichen Stellen handelt es sich immer um den Zuchtpilz selbst!

Ich habe die Pilzkultur aufgestellt, aber es wachsen keine Pilze. Woran liegt das?

Oft brauchen die Pilze in solchen Fällen einfach mehr Zeit und es besteht kein Handlungsbedarf. Es dauert bis zu sechs Wochen, bis die ersten Pilze wachsen. Prüfe ggf., ob die benötigte Temperatur eingehalten wird und ob die Luftfeuchtigkeit zu niedrig ist (bestenfalls > 75 %).

Es entsteht ein feiner Staub um die Pilzkultur herum. Was genau ist das?

Hierbei handelt es sich um die Sporen der Pilze, die ganz gewöhnlich auftreten. Eine deutlich sichtbare Ablagerung als Pulver zeigt aber, dass die Pilze dringend geerntet werden sollten.

Es drücken sich Pilze durch die mit Klebeband verschlossenen Schlitze. Was soll ich tun?

Das kann passieren und ist kein Grund zur Sorge. Wenn du die Pilze rechtzeitig entdeckst, kannst du das Klebeband dort einfach entfernen und ihnen Platz zum Wachsen geben. Falls die Pilzansätze bereits vertrocknen, entferne sie gewissenhaft, damit sich kein Schimmel bildet.

Du hast weitere Fragen zu unserem Sortiment?

Schreib uns eine E-Mail an info@pilzbrut.de oder ruf uns kostenfrei unter 0800/400 28 00 an.



Leckere
Rezeptideen



Teile deine Pilzernte mit dem Hashtag **#hawlikpilzbrut**, markiere uns **@hawlik_pilzbrut** und gewinne mit etwas Glück ein kostenloses Pilzzuchtset!

 **@hawlik_pilzbrut**

